

ОПИС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Назва освітнього компонента	Моделювання харчових продуктів
Факультет	Факультет інженерної та професійної освіти
Кафедра	Кафедра харчових технологій
ПІБ НПП або ПП, науковий ступінь, вчене звання (за наявності)	<i>Призначається завідувачем відповідної кафедри відповідно до посадових обов'язків, з урахуванням навчального навантаження науково-педагогічних працівників, у разі обрання здобувачами даного освітнього компонента.</i>
Рівень (рівні) вищої освіти	Другий (магістерський) рівень вищої освіти
Загальний обсяг освітнього компонента	3 кредити ЄКТС / 90 годин
Семестр (семестри) вивчення	3 семестр
Форма підсумкового контролю	Залік
Мова викладання	Українська
Форми здобуття освіти та розподіл годин	Денна: лекції – 14 год.; практичні/семінарські/лабораторні – 16 год.; самостійна робота – 60 год. Заочна: лекції – 6 год.; практичні/семінарські/лабораторні – 6 год.; самостійна робота – 78 год. <i>Дистанційна/дуальна (за наявності): реалізується в обсязі денної форми з використанням технологій дистанційного навчання.</i> <i>Примітка: розподіл годин може бути змінений залежно від особливостей поточного навчального року та обставин непереборної сили.</i>
Коротка анотація та мета	Дисципліна знайомить із сучасними підходами до моделювання рецептур харчових продуктів за критеріями харчової цінності, собівартості та технологічних властивостей. Здобувачі опановують програмні засоби для розрахунку та оптимізації рецептур. Розглядаються приклади моделювання продуктів із заданими споживчими властивостями. Формування у здобувачів знань і навичок моделювання рецептурного складу та властивостей харчових продуктів.
Компетентності та/або результати навчання, що формуються або поглиблюються	Компетентності: - Здатність застосовувати методи моделювання рецептурного складу харчових продуктів. - Здатність використовувати програмні засоби для розрахунку рецептур. - Здатність обґрунтовувати рецептурні рішення за заданими критеріями якості. Програмні результати навчання: - Моделювати рецептури харчових продуктів із заданими властивостями. - Розраховувати харчову та енергетичну цінність продукції за

	допомогою програмних засобів. 3. Оцінювати відповідність змодельованого продукту вимогам технічної документації.
Пререквізити / рекомендований рівень підготовки	Базові знання з дисципліни «Проектування харчових виробництв», здобуті на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти.
Мінімальна та максимальна чисельність групи	Мінімальна – 5 осіб; максимальна – 30 осіб.